


HOTEL
★★★★
V E R E I N A
KLOSTERS

Wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Stübli im Hotel Vereina.

**Unser Küchenchef Marco Goerg und sein Team
werden Sie kulinarisch durch den Abend begleiten.**

Geniessen Sie ein paar angenehme Stunden in unserem Haus.



DEGUSTATIONS-MENU

**Wildterrinen ; Preiselbeeren
Sellerie ; Bier-Brioche
33**

◆◆◆◆

**Kürbissuppe
Steinpilzravioli
16**

◆◆◆◆

**Bündner Saibling ; Nusskruste
Albula Bergkartoffel ; Zitronen-Nussbutter
39 ; 51**

◆◆◆◆

**Mandarinensorbet
7**

◆◆◆◆

**Rehschnitzel ; Wildrahmsauce
Serviettenknödel ; Rotkraut ; Apfel
42 ; 53**

◆◆◆◆

**Maroni ; Tonkabohne ; Heidelbeeren
16**

Wir servieren Ihnen gerne:

**6 Gänge: 135
5 Gänge: 125
4 Gänge: 110**

VORSPEISEN

Kopfsalatherzen ; Pecannüsse ; Croutons **12 | 18**

Vitello Tonnato **26 | 39**

Rindstatar ; Garnituren ; Toast **31 | 42**

Entenleberterrine ; Apfel ; Süssweingelee ; Brioche **33**

Balik Lachs ; Dill-Senf Sauce ; Meerrettichschaum **45**

Kalbshaxen Ravioli ; Parmesan ; Nussbutter **29 | 39**

SUPPE

Rindskraftbrühe ; Kräuterflädli ; Gemüseperlen **15**

HAUPTGERICHTE

US-Prime Rinds Entrecôte ; Café de Paris ; Pommes Allumettes 59

Kalbsfiletgeschnetzeltes ; Champignonsauce ; Butterrösti 54

Wiener Schnitzel ; Pommes Allumettes ; Preiselbeeren 49

US-Prime Rindsfilet 54 ; 69
Sauce Béarnaise ; Mandel-Kartoffel ; Sellerie

US-Prime Rindsfiletwürfel «Stroganoff» ; Tagliarini 52 ; 67

Rosa gebratenes Lammrack ; Kräuterkruste ; Barolo Jus 48
Artischocke ; Kartoffelgratin

AB 2 PERSONEN

US-Prime Chateaubriand pro Person 75
Sauce Béarnaise ; Kartoffelgratin
Marktgemüse

FISCH

**Am Stück gebratene Seezunge ; Nussbutter
Salzkartoffeln ; Rahm-Spinat 69**

**3 Südafrikanische Scampi ; Café de Paris ; Reis 68
Extra Scampi 18**

VEGETARISCH

Artischocke ; Ratatouille ; Pilze 34

Champagnerrisotto ; Gemüse Rose ; Basilikum 34

Tagliarini ; Pfifferlinge 24 ; 33

DESSERT

**Kämmeribodenbad Meringue
Greyerzer Doppelrahm** **13 | 18**

Eiskaffee „Vereina“ **11 | 15**

Dunkles Schokoladenmousse | Himbeeren **17**

Käseteller **16 | 24**

Verschiedene Rahmglace und Sorbet **5**
2

- Vanille**
- Schokolade**
- Mokka**
- Stracciatella**
- Erdbeere**
- Pistazie**
- Zitrone**
- Himbeere**
- Zwetschge**
- Mandarine**

Fleischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vom einheimischen Metzger.

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lamm	Irland
Wurst- & Wurstwaren	Schweiz
Trockenfleischspezialitäten	Schweiz
Seezunge	Wildfang / FAO 27 / Frankreich
Scampi	Wildfang / FAO 47 / Südafrika
Entenleber & Gänseleber	Frankreich
Rindfleisch	USA

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.